Składniki nalewki:

1 kilogram jeżyn
szklanka cukru
4 goździki
kawałek kory cynamonu
pół laski wanilii
1 litr wódki 40%
1 litr alkoholu 70%

Sposób przygotowania:

1. Jeżyny zasypujemy cukrem i odstawiamy na 2 tygodnie, często poruszając słojem.

2. Po puszczeniu soku jeżyny lekko rozgniatamy, zalewamy alkoholem, dodajemy goździki, wanilię, cynamon i odstawiamy na miesiąc.

3. Po miesiącu jeżyny odciskamy, nalew filtrujemy, rozlewamy w butelki i odstawiamy na pół roku.